



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

---

## HURMALI ŐEKERPARE

3 yumurta  
3 orba kaŐıđı tereyağı  
1 ay bardađı pudra Őekeri  
1 ay bardađı irmik  
1 ay bardađı hindistancevizi  
1 paket kabartma tozu  
1 paket vanilya  
200 gram hurma  
Aldığı kadar un  
Őerbeti için:  
2 su bardađı su  
2 su bardađı toz Őeker

Yumurta, tereyağı ve pudra Őekerini iyice yoğurun. Őzerine irmik, hindistancevizi, kabartma tozu, vanilya ve un ekleyip hamuru ele yapıŐmayacak kıvama getirin. Elinizle Őekil verin, tepsiye dizin. Őzerine çekirdekleri çıkartılmıŐ hurmaları yerleŐtirin. 200 derecedeki fırında 25 dakika piŐirin. Bu arada Őerbetini hazırlayın. Sođuttuđunuz Őerbeti fırından çıkan sıcak tatlının Őzerine dökün. Hırmalı Őerbet hazırlamak isterseniz; kaynamıŐ suda hafifçe piŐirdiđiniz hurmayı bir gece bekletin. Fırından çıkardığınız sıcak tatlının Őzerine gezdirin. Sođuyunca ikram edin.